

Les chocolats de Nicolas

Dans la charmante commune de Plachy-Buyon, nichée au cœur du paisible Hameau de Buyon, une chocolaterie a vu le jour en décembre. Depuis, le lieu, refuge de palais gourmands mais aussi gourmets, ne désemplit pas. Pour le plus grand bonheur de Nicolas et Anne-Sophie Haag, maîtres des lieux.

Une chocolaterie en milieu rural ce n'est pas courant. La première du genre en Picardie est née à l'initiative d'un passionné. Nicolas Haag n'a que 36 ans et déjà plus de vingt ans d'expérience dans une entreprise très réputée de la place amiénoise. « *Durant toutes ces années, j'ai suivi de nombreux stages avec les plus grands comme Pierre Hermé, la référence ! Je me suis frotté à l'excellence pour être toujours en éveil, à la pointe de ce qui se fait. Je suis abonné à des revues spécialisées et je crée sans cesse. J'adore ça* », s'exclame Nicolas Haag qui obtiendra de nombreux prix dans sa déjà longue carrière. L'amour du chocolat et celui pour son épouse originaire de Plachy-Buyon lui donneront l'envie d'associer le tout et de créer en juin 2009 sa propre entreprise, la SARL s'appellera : Les chocolats de Nicolas. Un nom d'entreprise qui sonne comme une évidence. « *Au départ nous étions partis sur un nom autour de passion chocolat. Mais très vite, Les chocolats de Nicolas sont apparus comme une appellation logique, simple et tellement vrai* », ajoutent Anne-Sophie et Nicolas Haag. Dans le couple, chacun à son poste. L'artisan artiste c'est Nicolas. « *Anne-Sophie, elle, sait mettre en valeur les produits, les promouvoir, organiser le marketing et la vente autour. Notre duo est plus que complémentaire* », se réjouit Nicolas en pleine préparation des fêtes de Pâques. Dans son laboratoire flamboyant neuf, une ancienne étable aux veaux du corps de ferme totalement rénovée et

mise aux normes, l'endroit est propice à la création, à l'inspiration et au spectacle. A travers un espace vitré, les visiteurs peuvent converser avec lui et le voir travailler la matière. « *J'ai voulu un lieu ouvert pour le public. Lorsque les clients viennent à la boutique, ils voient aux premières loges ce que je fais dans mon labo. Cela fait partie de mon plaisir, du partage de ma passion* », insiste l'artisan chocolatier qui a ouvert son laboratoire en décembre dernier.

Une chocolaterie-bijouterie

Lorsque l'on arrive à la chocolaterie totalement accessible aux personnes à mobilité réduite et que l'on pénètre dans la boutique, l'on découvre tout un univers où le chocolat est roi. Les différents trésors chocolatés sont présentés comme dans une bijouterie. Le caractère précieux de chaque chocolat s'en trouve sublimé. Une fois sur la langue, l'on comprend encore mieux. De salons en salons, d'ateliers en ateliers, de clients en clients, de tracts en tracts, de bouche à oreille, les chocolats de Nicolas ont trouvé sans difficulté leurs adeptes. Nicolas Haag a réussi son pari : créer sa chocolaterie en totale cohérence avec son parcours professionnel tout en faisant partager son amour du métier. Cette chocolaterie en milieu rural trouve parfaitement sa place au milieu des animaux de la ferme des Haag. Malgré le travail croissant dans sa nouvelle entreprise, Nicolas Haag n'a pas pour autant cessé son travail salarié de chocolatier pâtissier. Il poursuit de front ses deux activités avec l'accord de son employeur qui lui donne même des conseils et des encouragements. « *En effet, nous avons la chance d'être aidés dans notre aventure. Le rôle du réseau J'Entreprends en Somme et du prêt d'honneur Somme Initiative ont été déterminants. Un prêt de 8 000 euros et une subvention du conseil général de la Somme pour les TPE qui nous ont permis de réaliser des travaux. Nous sommes passés en commission.*



Nicolas Haag, l'artisan chocolatier de Plachy-Buyon.

Notre projet a été bien compris. Le dossier à monter n'est pas du tout compliqué. Tout a été très clair », explique Anne-Sophie Haag. De son côté, son chocolatier de mari poursuit sereinement sa fabrication artisanale de macarons, bonbons, sucettes, tuiles et toutes autres friandises en chocolat au fruit, au chocolat au lait caramélisé, au chocolat noir ou lait parsemé de fines miettes d'amande par exemple. Il y a même une spécialité : la Buyonnaise.

Kaltoume Dourouri

Pour plus d'information :

**J'entreprends
en Somme !**

LA PREMIÈRE DÉMARCHE

N° Vert 0 800 20 35 00

Appel gratuit depuis un poste fixe

29, rue des 3 cailloux
80000 Amiens

mai : lapremieredemarche@
jentreprendsensomme.fr

<http://www.jentreprendsensomme.fr>